

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES RIAU
JURUSAN DIET GIZI**

TUGAS AKHIR, APRIL 2020

EMELDA SHANDY

**KADAR KALSIMUM PADA PEMBUATAN TEPUNG TEPUNG TULANG
IKAN (STUDI LITERATUR)**

xi + 25 Halaman + 4 Tabel

INTISARI

Tulang ikan memiliki kandungan kalsium terbanyak dari bagian tubuh ikan lainnya karena unsur utama dari tulang ikan yaitu kalsium, fosfor, dan karbonat. Salah satu pemanfaatan tulang ikan yaitu tepung tulang. Tepung tulang ikan merupakan salah satu produk pengawetan tulang ikan dalam bentuk kering yang digiling menjadi tepung. Tepung tulang ikan memiliki nilai gizi yang tinggi, terutama kandungan kalsium dan fosfor. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui faktor-faktor yang dapat mempengaruhi kadar kalsium pada pembuatan tepung tulang ikan. Jenis penelitian ini deskriptif dengan metoda mempelajari artikel mengenai kadar kalsium pada pembuatan tepung tulang ikan. Hasil dari studi literatur yaitu pengaruh pemanasan terhadap komponen tulang ikan dapat menyebabkan perubahan kimia seperti suhu dan lama proses pengeringan tepung tulang ikan, pengaruh lama proses presto dan perlakuan menggunakan NaOH dapat mempengaruhi kadar kalsium. Penelitian selanjutnya, dapat disarankan mempelajari analisis proksimat pada tepung tulang ikan.

Daftar Pustaka : 45

**Kata Kunci : Tulang ikan, tepung tulang ikan, kadar kalsium,
suhu pemanasan dan lama proses pengeringan**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES RIAU
JURUSAN DIET GIZI**

TUGAS AKHIR, APRIL 2020

EMELDA SHANDY

**THE CALCIUM LEVELS IN THE MANUFACTURING OF FISH BONE
FLOUR (A LITERATURE STUDY)**

xi + 25 Pages + 4 Table

ABSTRACT

Fish bones have the most calcium content from other fish body parts because the main elements of fish bones are calcium, phosphorus, and carbonate. One of the uses of fish bones is bone meal. Fish bone flour is one of the preservation products of fish bones in the dry form which is ground into flour. Fish bone meal has high nutritional value, especially calcium and phosphorus content). Fish bone meal has high nutritional value, especially calcium and phosphorus content. This study aims to determine what influences calcium levels in the manufacture of fish bone meal. This type of research is descriptive with the method of learn about calcium levels in the manufacture of fish bone meal. The result of the literature study that the effect of heating on bone components can cause chemical changes such as temperature and length of the fish bone flour drying process and treatment using NaOH while affecting calcium levels. Next studies can suggested studying proximate analysis of fish bone meal.

Bibliography : 45

Keywords : Fish bone, fish bone meal and calcium levels, heating temperature and drying process